

炸制时间 (油锅温度 175 度) 大锅大豆油超过发热管加四分之三起酥油小锅加四分之一起酥油

1. 香辣对翅 炸 6 分钟
2. 香辣大鸡排 /肉松鸡排 炸 4 分钟
3. 香辣琵琶腿 炸 10 分钟
4. 少校鸡块 炸 4 分钟
5. 香辣脆皮全鸡 炸 10 分钟 正反各 5 分钟
6. 蔬菜饼 炸 2 分 30 秒
7. 秘制手扒全鸡 高火刷酱烤 8 分钟 炸 30 秒
8. 劲爆鸡米花 炸 3 分钟
9. 奥尔良烤全翅 高火刷酱烤 3.30-4 分钟 炸 30 秒
10. 甘梅地瓜 炸 3 分钟
11. 奥尔良烤全腿 高火烤刷酱 8 分钟 炸 30 秒
12. 鳕鱼排、虾、蟹 炸 2 分 30 秒
13. 古法半鸡 高火烤 6 分钟 炸 1 分 30 秒
14. 酥炸洋葱圈 炸 1 分 30 秒
15. 红豆派/菠萝派/香芋派 炸 5 分钟
16. 黄金蝴蝶虾 炸 2 分 30 秒
17. 琥珀炸鸡/韩式炸鸡/甜辣炸鸡 炸 3 分钟 30 秒
18. 快乐薯条 炸 3 分钟
19. 脆皮香蕉 炸 3 分钟
20. 奥尔良腿排 烤 4 分钟 炸 20 秒